



Niepoort Gonçalves Faria Branco 2014

António Maia Ferreira Faria war einer der legendären Weinmacher der Bairrada in den 90er Jahren. Weine wie der Tonel 5 aus 1990 oder die Reserva 1991 sind fester Bestandteil der Weingeschichte der Bairrada. Dirk Niepoort war im Vertrieb dieser Weine tätig und so ist es für ihn eine große Ehre, nun diese großartigen Weinflächen bearbeiten zu dürfen. Jahr für Jahr streben wir danach, zeitlose, tiefgründige und charaktervolle Weine zu kreieren, als Hommage an António Maia Ferreira Faria und seinen Sohn João Pedro, der heute für die Bewirtschaftung der Weingärten verantwortlich ist.

VINIFIKATION

Der Winter war streng, lang und mit ziemlich hohen Niederschlägen in der Bairrada-Region, wie schon im Jahr 2013. Ein fast nicht vorhandener Frühling und ein Sommer mit Temperaturen um die 30°C erschwerten die Kontrolle der Rebkrankheiten und die Reifung selber.

Im Weinberg begann die Reifekontrolle Mitte August, die Trauben wurden probiert und auf ihre gesundheitlichen Aspekte hin überprüft. Die Ernte der weißen Weine begann unter sehr gutem Wetterbedingungen am 28. August und wurde am 10. September beendet.

Der Gonçalves Faria branco 2014 stammt von mehreren älteren und jüngeren Anlagen. Er wurde im Stahltank 3 Wochen lang vergoren. Die Gärung beendete er in gebrauchten 1000-Liter Fudern, in denen auch der biologische Säureabbau erfolgte. Der Wein reifte 18 Monate in ebendiesen Fudern und wurde ohne Filtration abgefüllt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Gonçalves Faria branco 2014 präsentiert ein äußerst feines, von Mineralität geprägtes Aromenprofil. Er ist straff, mit frischen Noten von Limette und zeigt eine schöne Harmonie mit zarten rauchigen Tönen. Am Gaumen weist er ein schönes Volumen mit viel Struktur und Präsenz auf. Dank der Säure ist der Wein sehr ausgewogen und überzeugt mit Frische und Finesse. Das Finish ist lang und sehr mineralisch, er wird sich bestens in der Flasche entwickeln.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Quinta de Baixo (Vinhos) S.A REGION Bairrada WEINFARBE Weiß BODENART Kalkhaltiger Lehm

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 80 Jahre REBSORTEN Bical und Maria Gomes

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 2500 Stöcke/ha ART DER REBERZIEHUNG Guyot HÖHE (M) Auf Meereshöhe

LESEZEITRAUM August LESEART Manuell MALOLAKTISCHE GÄRUNG In 1000-Liter Fudern GÄRUNG In 1000-Liter Fudern

ABFÜLLUNG 1832 Flaschen REIFUNG 18 Monate in 1000-Liter Fudern RESTZUCKER (G/DM³) 3,8 ALKOHOLGEHALT (%) 11,8

GESAMTSÄURE (G/DM³) 5,84 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,46 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 97 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0,99

PRODUKTION Juni 2016 ALLERGENE Sulfite

PASSENDEN ESSEN Meeresfrüchte, Fisch im Ofen (wie die portugiesische caldeirada) oder helles Fleisch. Ebenso Weichkäse wie etwa der Serra da Estrela.

FIT FÜR VEGANER & VEGETARIER ja ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

